VININFORMATION



Lange Rosato

Bruno Rocca

Piemonte, Italien

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien og er et område med forholdsvis stor variation i dets vine på grund af mikroklimaer. Denne nordlige og meget disede egn er mest kendt for sin produktion af de forførende rødvine fra Barolo og Barbaresco. Det er også i Piemonte der produceres de berømte og berygtede søde vine fra Asti og en lille men kvalitativ produktion af hvide vine.

Bruno Rocca har været en del af Barbaresco siden 1834, men det var først i 1958, at Francesco Rocca købte en parcel på den berømte Rabajà-mark, hvilket markerede starten på familiens dedikation til kvalitetsvinproduktion. Rabajà er en af de mest prestigefyldte vinmarker i Barbaresco, kendt for sine komplekse og elegante vine. Oprindeligt solgte familien deres druer til det lokale kooperativ Produttori del Barbaesco, men i 1978 tog Bruno Rocca springet og begyndte at aftappe vin under eget navn. Med en urokkelig tro på terroiret og en passion for kvalitet gik han imod tidens kvantitetsdrevne vinproduktion og satsede i stedet på små mængder af karakterfulde vine. I dag drives vinhuset af Bruno Rocca og hans børn, Luisa og Francesco, som viderefører familiens filosofi med stor respekt for naturen og områdets unikke arv. Vinhuset råder over cirka 15 hektar vinmarker, primært i Barbaresco, men også i Roero og Neive, hvilket giver dem adgang til forskellige terroirer, som hver især bidrager med deres egen karakter til vinene. Selvom de ikke er certificeret økologiske, arbejder de ud fra bæredygtige principper og lader naturen diktere balancen i marken. I kælderen benytter de skånsomme vinifikationsmetoder, hvor gæring sker spontant med naturlig gær, og fadlagringen tilpasses nøje for at understøtte vinens finesse, dybde, kraft og elegance.

2022 var den første årgang af denne rosato, som er resultatet af et indgående kendskab til egne vinstokke og en vin der i første omgang blev lavet "for sjov". Ideen om en rosato blev blev under udvælgelsen af de bedste nebbiolo-kloner til Barbareco. I Langhe findes der tre typiske kloner, hvoraf den ene hedder "Rose", da vinstokken typisk sætter færre bær, mindre klaser og har en lysere, lettere og mere aromatisk karakter. Som et eksperiment lavede man en rose, som blev fordelt mellem venner, medarbejdere og familie, som kom tilbage og spurgte efter mere. - og dermed blev en ny vin til.

Druesort:	100% Nebbiolo
Vinifikation:	Efter presning, trækker drueskindet med mosten indtil den rette farve og dybe er opnået. Herefter lagres vinen et par måneder i ståltanke inden aftapning.
Smagsnoter:	Frisk og livlig rosato med en let tanninstruktur, duften byder på intense noter af knuste hindbær og roser, mens smagen præsenterer klassiske Nebbiolo-karakteristika med lyse røde frugter.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S